

CHUTNEY DI PERE CON TIMO

Ingredienti per 5 vasetti

| | |
|--------------|-------------------------------------------------|
| 1 kg | di pere biologiche, sbucciate, senza torsolo |
| 300 g | di cipolle biologiche, tagliate grossolanamente |
| 3 | peperoncini rossi |
| 200 g | di zucchero |
| 250 ml | di aceto di miele |
| 50 ml | di vino bianco secco |
| 2 cucchiaini | di timo biologico tritato |
| 1 cucchiaino | di pepe nero dal macinino |
| 1 cucchiaino | di sale |

Togliere i semi dai peperoncini e tagliarli a strisce sottili.

Mettere tutti gli ingredienti in una casseruola e farli sobbollire. Lasciare cuocere a fuoco lento per 2 ore mescolando frequentemente.

Passare il chutney con il frullatore a immersione.

Versare il chutney ancora bollente nei vasetti e, poi, chiuderli. In seguito, mettere i vasetti capovolti e lasciarli raffreddare.

Il chutney alle pere si abbina perfettamente al formaggio.

CHUTNEY DI PRUGNE CON VINO PORTO

Ingredienti per 5 vasetti

| | | | |
|--------|------------------------|--------------|--------------------|
| 1200 g | di prugne biologiche | 2 cucchiaini | di rosmarino secco |
| 300 g | di scalogni | 1 cucchiaino | di sale |
| 100 ml | di vino porto | 1 cucchiaio | di olio di noci |
| 150 ml | di aceto di vino rosso | | |
| 100 g | di zucchero | | |
| 200 g | di zucchero marrone | | |

Snocciolare le prugne, tagliarle in quattro e dividerle ulteriormente a metà. Sbucciare gli scalogni, dividerli a metà e tagliarli ad anelli.

Caramellare lo zucchero bianco in una casseruola, aggiungere le prugne e gli scalogni e mescolare.

Spegnere con il vino porto. In seguito, unire l'aceto, lo zucchero marrone, il rosmarino, il sale e cuocere a fuoco medio, per ca. 45 minuti, mescolando costantemente affinché il chutney non si attacchi.

Aggiustare il chutney con l'aceto o il vino porto. Poi, mescolare aggiungendo un po' di olio di noci.

Infine, versare il chutney ancora bollente nei vasetti.



Le stoviglie illustrate appartengono a privati